



2024

# MATRIMONIOS

ALTO DEL CANELO

Para nosotros es muy grato celebrar tu matrimonio y saber que podemos estar con ustedes en tan importante acontecimiento. Nos encontramos en el Cajón del Maipo, rodeados de toda la magia y belleza natural de estas tierras.

Nuestro negocio se caracteriza por lo profesional y la calidez humana, ya que somos una empresa familiar con más de 25 años de experiencia en la realización de todo tipo de eventos.

Nos caracterizamos porque nuestro estilo esta entre lo vintage y campestre.

Nuestros servicios, junto con la alegría de ustedes, sus familiares y amigos, harán de este día tan especial, un recuerdo inolvidable.



# CELEBRACIÓN

## QUE INCLUYE

---

- Asesoría integral en todo lo que se refiere a los protocolos del matrimonio y la fiesta
- Entrega de cronograma de matrimonio
- Coordinador a cargo de las ceremonias de celebración (vals, liga, guante, ramo, torta, etc.) No es animador.
- Salón Capacidad de más 180 personas
- Pista de baile
- Habitación de la Novia.
- Baños para hombre y mujer con mudador
- Salón especial para monta de platos
- Bar de más de 5 metros
- Mantelería, Vajilla, Cristalería, Cuchillería, Sillas
- Mesas redondas (hasta 12 personas) y Mesas de apoyo
- Garzones por cada 12 invitados y Bartender
- Chef con equipo e implementación de cocina, Parrillas, Leña y Carbón Cordero. Hornos Rational cocina inteligente.
- Supervisión directa de los dueños.
- Degustación gratuita para los novios previo pago de reserva del plan de servicio contratado
- Arriendo y exclusividad de instalaciones de Alto del Canelo
- Limpieza de baños durante todo el evento.
- Contamos además con hermosos entornos naturales, a 7 Kilómetros de las Vizcachas
- Arriendo con exclusividad de Salón
- Servicio gastronómico con coctel frío y caliente con bebestible ilimitados.
- Menus especiales de vegetarianos y veganos
- Amplios estacionamientos privados, 150 vehículos
- Generador de respaldo en caso de corte de luz
- Decorador y productor para tu evento (Decoración básica)
- 7 Horas de evento
- Dj amplificación e iluminación.
- Iluminación de centros de mesas
- Decoración aérea

# Ambientación y Decoración

Contamos con Decoración de Interiores y Exteriores con una gran Variedad detalles

- Centros de mesa
- Decoración Buffet  
Ensaladas,  
Postres
- Mesas de arrimo para Cocktail
- Decoración de Baño
- Con flores naturales (De temporada)

La decoración definir en conjunto con la banquetera  
Incluye: Baños, Mesas, habitación, Mesa de ceremonia,  
etc

# Menu Amor

VALOR POR PERSONA 61.000

## COCKTAIL

Espumante, Pisco sour, Mango sour,  
Piña colada, Aperol, Daiquiri

Jugos naturales, Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas.

## 16 BOCADILLOS

Brochetas de queso marinado y tomates baby

Quiche de pollo y zapallo dulce

Ceviche de reineta

Chupe de mariscos

Petit Bouche de Champiñon

Petit Bouche de espinacas y tocino

Empanadas mixtas

Sopaipillas con pebre

## CENA

**Entradas:** (1 a elección)

Nido de alcachofas con emulsión de mostaza

Timbal de puré de paltas, quínoa, tomate y camarones

**Fondo:** (1 a elección)

Lomo de res

Supremas de pavo rellenas con puré de espinacas, y tocino

**Acompañamientos:** (2 a elección)

Champiñones salteados, puré a la albahaca, puré al pimentón, panaché de verduras, espinacas a la crema, rissoto al curry

**Salsas:** (1 a elección)

3 pimientos, champiñón, finas hierbas, merlot

**Vinos y Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas ilimitados durante la cena.**

## POSTRE SE ELIGE UNA OPCIÓN

Mousse de amor de frambuesa

Tiramisú

## **AFTER DINNER**

Café, Té y Agua de hierbas

## **BAR ABIERTO CON ALCOHOL**

*Pisco Alto del Carmen 35°*

*Ron Barcelo*

*Vodka Stolichnaya*

*Espumante*

*Vino*

*Jugos botella*

*Bebidas*

*Agua Mineral*

## **BAR ABIERTO SIN ALCOHOL**

Bebidas

jugos botella

Mojito

Mojito berry

Sunrise (jugo de Naranja con granadina)

Aloha de frambuesa (Jugo natural de frambuesa con crema de coco)

Lagoon Blue (Jugo de Piña con Curacao sin licor)

## **SE ELIGE UN TIPO DE BAR ABIERTO CON O SIN ALCOHOL**

Decoración general



# MENÚ PLACERES

**VALOR POR PERSONA \$66.000**

## COCKTAIL

Espumante, Pisco sour, Mango sour,  
Piña colada, Aperol, Daiquiri

Jugos naturales, Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas

## 16 BOCADILLOS

Crostini de res  
Quiche de alcachofas  
Pastel de jaiba  
Pinchos de ave con sésamo y soya  
Crostini de camarones  
Chupe de locos  
Canasta de zuchinni y cebolla acaramalizada  
Empanaditas mixtas

## CENA

**Entrada:** Carpaccio de res

Ceviche de reineta con mango y crema de coco

**Fondo:** Filete marinado a las tres pimientos

Lomo de Angus

**Acompañamientos:** (2 a elección)

Champiñones salteados, puré a la albahaca, puré al pimentón,  
Panaché de verduras, espinacas a la crema, rissoto al curry

**Salsas:** (1 a elección)

3 pimientos, champiñón, finas hierbas, merlot

Vinos y Coca cola normal, Coca cola zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua mineral con y sin gas, Aguas saborizadas ilimitados durante la cena.



☉ **POSTRE SE ELIGE UNA OPCIÓN** ☉

Creme Brule, Suspiro Limeño

**AFTER DINNER**

Café, té y aguas de hierbas

**BAR ABIERTO CON ALCOHOL**

Pisco Alto del Carmen 35°

Ron Barcelo

Vodka Stolichnaya

Espumante

Vino

Jugos botella

Bebidas

Agua Mineral

**BAR ABIERTO SIN ALCOHOL**

Bebidas

jugos botella

Mojito

Mojito berry

Sunrise (jugo de Naranja con granadina)

Aloha de frambuesa (Jugo natural de frambuesa con crema de coco)

Lagoon Blue (Jugo de Piña con Curacao sin licor)

**SE ELIGE UN TIPO DE BAR ABIERTO CON O SIN ALCOHOL**

**Decoración general**



# Menú Campestre

VALOR POR PERSONA \$76.000

## Cocktail

Espumante, Pisco sour, Mango sour,  
Piña colada, Aperol, Daiquiri  
Jugos naturales, Coca cola normal, Coca cola  
zero, sprite normal, sprite zero, Fanta, Agua  
mineral con y sin gas, Aguas saborizadas

## 18 Bocadillos

Mini pastel de choclo  
Crostini de salmón  
Ceviche mixto (reineta, salmón)  
Pinchos de carne  
Pastel de jaiba  
Crostini de choritos en salsa verde  
Setas rellenas gratinadas  
Empanadas mixtas  
Sopaipillas con pebre individual

## Cena

Asado a la cruz, hecho al estilo  
campestre de montaña (asador de  
piedra)  
Contiene: Cordero, costillar de cerdo,  
pollo marinado, lomo de res, longaniza

## Buffet de ensaladas y acompañamientos:

Arroz verde  
Papas al romero  
Ensalada mediterránea  
Vegetales a las brasas  
Zanahoria y dressing de pasas  
Choclo palmito con dressing de  
ciboulette



## **INCLUYE BUFFET DE POSTRES**

Tiramisú, Creme brule, Volcán de Chocolate, Mousse Amor de Frambuesa  
( se eligen dos)

Mousse de maracuyá  
Chessecake de frambuesa  
Chessecake chocolate

Pie de limon

Pie de maracuya

Minipastelitos

Tartaletas de fruta

Frutas de temporada

### **AFTER DINNER**

Café, té y aguas de hierbas

### **BAR ABIERTO CON ALCOHOL**

Pisco Alto del Carmen 35°

Ron Barcelo

Vodka Stolichnaya

Espumante

Vino

Jugos botella

Bebidas

Agua Mineral

### **BAR ABIERTO SIN ALCOHOL**

Bebidas

jugos botella

Mojito

Mojito berry

Sunrise (jugo de Naranja con granadina)

Aloha de frambuesa (Jugo natural de frambuesa con crema de coco)

Lagoon Blue (Jugo de Piña con Curacao sin licor)

**SE ELIGE UN TIPO DE BAR ABIERTO  
CON O SIN ALCOHOL  
Decoración general**

# MENU NIÑOS

VALOR POR NIÑO \$46.000



Son considerados niños, hasta los 12 años.  
½ cóctel o empanaditas de queso o  
Mini pizzetas

## ENTRADA

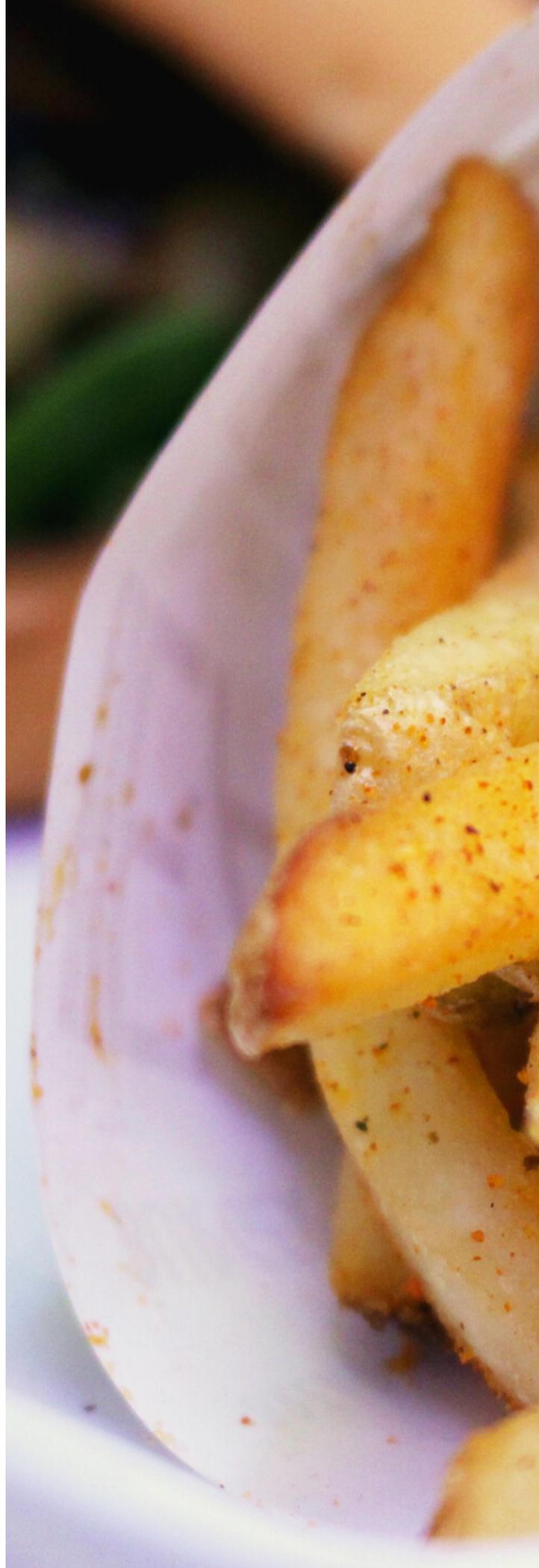
Empanaditas de queso o mini pizzetas

## FONDO

Bebidas y jugo botella  
Nuggets de pollo o hamburguesa o pollo  
deshuesado  
Papas fritas, arroz ó puré  
Bebida

## POSTRE

Copa de helado.



# A N E X O S

## COMIDAS

---

**TAPADITOS 100 \$140.000**

variedades

**BROCHETAS CALIENTES 100**

**\$160.000**

De Carne o pollo con pimiento y cebolla

**SURTIDO DE PASTELITOS 100**

**\$140.000**

Panqueque, tartaletas, trufas, pie, etc.

**CONSOMÉ DE POLLO UNIDAD**

**\$3.000**

Sopita de pollo

**AJIACO UNIDAD \$3.500**

Sopita de carnes

**CORDERO TRASNOCHE \$400.000**

**CANDY BAR \$140.000**

Diferentes dulces vintage que nos llevan a nuestra infancia.

**SHOP DE CERVEZA \$160.000**

Cerveza artesanal con vasos incluidos

## S O U V E N I E R

---

**CACTUS Y SUCULENTAS DESDE \$2.500 C/U**

Para que el amor siga creciendo entrega a tus invitados estas bellas plantitas con un cartelito incluido.

## OTROS ADICIONALES

---

**EXTENSIÓN DE HORARIO**

**\$500.000**

1 hora con bar abierto y garzón

**ALIMENTACIÓN PERSONAL**

**EXTERNO \$ 28.000**

Sándwich y bebida

**ALIMENTACIÓN PERSONAL**

**EXTERNO \$ 30.000**

Cena carne y agregados

**DEGUSTACIÓN INVITADO \$30.000**

Degustacion adicional invitados

**INVITADOS DESPÚES DE LA CENA**

**\$35.000**

Invitados para fiesta

**BANDA EXTERNA \$180.000**

uso de instalaciones, electricidad, Generador, etc.



# ANEXOS

---

## DECORACIÓN GENERAL

Arreglos en mesas (cena, coctel, torta, souvenirs, novios, baños)  
(Las flores son naturales, serian Lilyum y flores de la estación.). Arreglos aereos

## DECORACIÓN CEREMONIA \$3.000 POR PERSONA

Arreglos en mesas (cena, coctel, torta, souvenirs, novios, baños)

Arco ceremonia

Mesa Civil

Camino pétalos (alfombra)

(Las flores serian Lilyum, flores de la estación y pétalos de rosas.)

Amplificacion e iluminacion (Si se requierre)

## BAR PREMIUM \$ 4.000 POR PERSONA

Pisco Alto del Carmen 35°

Ron Pampero,

Vodka Absolut

Tequila Sombrero Negro

Mojito

Mojito berry

Caipiriña

Caipirosca

Tequiliña

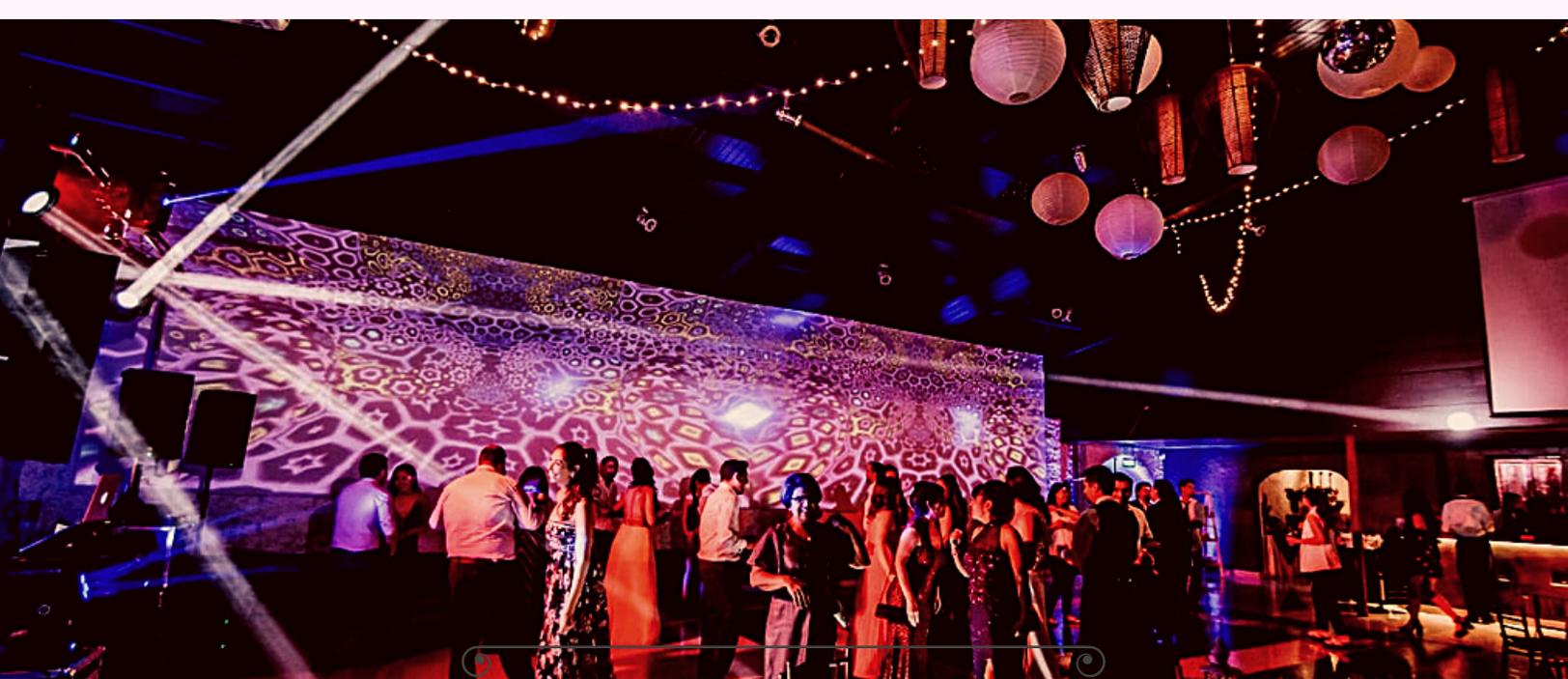
Vino

Espumante

Jugos botella

Bebidas

Agua Mineral



## NOTAS IMPORTANTES Y CONDICIONES

Los precios ofrecidos son para fiestas sobre 70 personas adultas y no considera a niños. también los días efectivos se consideran como sábado.

Matrimonios de Lunes a Jueves tendran un descuento del 10%

Los valores ofertados son netos

Recuerda que nuestro regalo es que se pueden quedar acá y pasar su noche de bodas.

Estas opciones de menú pueden ser modificados, según los requerimientos de los novios.

Se puede agregar a cualquier menú el buffet de postre con un valor de \$7.000 p/p.

Esta cotización tiene una validez de 15 días desde la fecha solicitada.

### **Reserva y forma de Pago**

Es importante reservar la fecha de la celebración es de un valor de \$550.000.

Una vez concretado el evento el pago debe ser realizado de la siguiente forma:

50% un mes antes de la boda

50% restante una semana antes de la celebración

De la reserva se descontaran los \$200.000 del abonados para uso extra, si no son ocupados se devolverán a los novios (Garantía)

No hay devolución de dinero pagados solo modificación de fechas. Previo acuerdo.

Forma de pago: Efectivo y transferencia

# Nuestros Premios

ALTO DEL CANELO



# Nuestros Premios

ALTO DEL CANELO

